

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pariwisata di Indonesia saat ini semakin berkembang, banyaknya masyarakat yang berwisata dari tahun ke tahun semakin meningkat. Dapat di lihat dari perkembangan tempat wisata, Indonesia telah menciptakan tempat wisata yang berkesan, mudah dijangkau, dengan biaya yang tidak besar. Definisi pariwisata sendiri merupakan berbagai macam kegiatan wisata dan didukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, pemerintah dan pemerintah daerah (Undang Undang RI, 2009).

Indonesia merupakan salah satu dari beberapa negara yang mempunyai pulau-pulau kecil yang didalamnya terdapat potensi wisata yang indah. Wisata tersebut dapat dilihat dari sektor wisata seni dan budaya, wisata alam, wisata kesehatan, wisata religi, dan wisata kuliner.

Tabel 1.1 Rekapitulasi Data Kunjungan Wisatawan Nasional Pada Tahun 2011 s.d 2016

No	Tahun	Jumlah	Pertumbuhan (%)
1	2011	6.750.416	8,26
2	2012	7.453.633	10,42
3	2013	8.024.876	7,66
4	2014	7.899.070	-1,57
5	2015	7.908.534	0,12
6	2016	6.677.918	1,97

Sumber : Pusdatin Kemparekraf & BPS

Berdasarkan tabel 1.1 dapat dilihat bahwa kunjungan wisatawan nasional ke Indonesia dalam periode lima (5) tahun terakhir mengalami siklus naik turun dari setiap tahunnya. Peningkatan data kunjungan paling tinggi pada tahun 2011 ke tahun 2012 dengan kenaikan 10,42 % sebanyak 7.453.633. Jumlah wisatawan mengalami

penurunan pada tahun 2013 ke tahun 2014 dengan penurunan -1,57 % sebanyak 7.899.070 jumlah wisatawan.

Tanzia Nabila Riyuza, 2018

***INOVASI PRODUK COOKIES DENGAN TEPUNG BIJI NANGKA SEBAGAI SUBSTITUSI
TEPUNG TERIGU BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN***

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Aktivitas wisatawan yang berkunjung ke Indonesia salah satu daya tarik yang dipunya pada setiap daerah adalah daya tarik kuliner. Kuliner Indonesia mempunyai daya tarik yang cukup tinggi, dan dapat di terima oleh wisatawan mancanegara. Jawa Barat merupakan salah satu Provinsi terbesar di Indonesia yang memiliki keaneka ragam daya tarik wisata.

Tabel 1. 2 Rekapitulasi Data Kunjungan Wisatawan yang Datang ke Provinsi Jawa Barat Pada Tahun 2012-2016

Wisatawan Visitors	Tahun				
	2012	2013	2014	2015	2016
Mancanegara	1.905.378	1.794.401	1.962.639	2.027.629	4.428.094
Domestik	42.758.063	45.536.179	47.992.088	56.334.706	58.728.666
Jumlah	44.663.441	47.357.580	49.954.580	58.362.335	63.156.760

Sumber : Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Provinsi Jawa Barat

Dari tabel 1.2 terlihat bahwa jumlah data kunjungan wisatawan yang datang ke Provinsi Jawa Barat mengalami kenaikan setiap tahunnya. Peningkatan jumlah data kunjungan paling tinggi terjadi pada tahun 2014 ke tahun 2015 mencapai 16,83 % dengan kenaikan jumlah wisatawanya sebanyak 8.407.608 wisatawan, dan kunjungan wisatawan terendah pada tahun 2012 ke tahun 2013 mencapai 6 % dengan jumlah wisatawan sebanyak 2.694.139 wisatawan.

Destinasi wisata yang ikut mendorong perkembangan dari pariwisata di Jawa barat adalah Kota Bandung yang merupakan ibu kota dari provinsi Jawa Barat. Kota Bandung dapat dengan mudah di akses dengan jalur tol berbagai kota atau menggunakan pesawat sehingga dapat mempermudah wisatawan yang ingin berkunjung dengan akses mudah untuk wisatawan yang berkunjung membuat kota Bandung memiliki ragam inovasi kuliner tradisional maupun internasional yang dapat diterima berbagai kalangan

Tanzia Nabila Riyuza, 2018

INOVASI PRODUK COOKIES DENGAN TEPUNG BIJI NANGKA SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Tabel 1.3 Rekapitulasi Data Kunjungan Wisatawan yang Datang ke Kota Bandung Pada Tahun 2010 s.d 2015

No	Tahun	Keterangan		Jumlah (Orang)
		Dalam Negeri	Manca Negara	
1	2010	4.951.439	228.449	5.179.888
2	2011	6.487.239	225.585	6.712.824
3	2012	5.080.584	176.855	5.257.439
4	2013	5.388.292	176.432	5.564.723
5	2014	5.627.421	180.143	5.807.564
6	2015	5.877.162	183.932	6.061.094

Sumber : Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Bandung, 2017

Menurut tabel 1.3 terlihat jumlah wisatawan Kota Bandung mengalami kenaikan pada tahun 2012 sampai 2015 baik dari wisatawan mancanegara dan wisatawan local, akan tetapi mengalami penurunan pada tahun 2012 sebesar 1.455.385 orang atau sekitar 21.67 %.

Salah satu yang berperan dalam kenaikan jumlah wisatawan adalah industri kuliner seperti *pastry* dan *bakery* yang sedang banyak bermunculan, masyarakat semakin kreatif untuk menginovasikan produk tersebut. *Pastry* adalah bagian dari *food product* atau *kitchen* yang terdapat dalam lingkup *food and beverage department* yang bertugas dalam pembuatan *dessert*, *snack*, seperti kue dan roti (Subagjo A. , 2007).

Jenis *pastry* yang dapat menjadi pendamping saat minum teh atau kopi adalah cookies. Cookies merupakan makanan ringan yang dapat membuat perut terasa kenyang dan mudah di bawa kemanapun dengan tanpa harus memerlukan alat makan. *Cookies* merupakan jenis biscuit dari adonan lunak yang mempunyai kadar lemak tinggi, renyah dan bila dipatahkan penampang potonganya bertekstur ruang padat (Manley, 2000).

Terdapat beberapa toko oleh-oleh di Bandung yang menjual cookies berbagai macam rasa. Berikut tabel data toko oleh-oleh di Bandung yang menjual menu cookies :

Tanzia Nabila Riyuza, 2018

INOVASI PRODUK COOKIES DENGAN TEPUNG BIJI NANGKA SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Tabel 1. 4 Daftar Beberapa Toko Oleh-Oleh Yang Menjual Menu Cookies di Kota Bandung

No	Nama Toko	Alamat	Menu Cookies (Manis)
1	Primarasa	Jl. Pasirkaliki No. 163, Pamoyanan, Cicendo	<ul style="list-style-type: none"> • Coklat Stik Reki • Penut Cookies • Lidah Kucing • Putri Salju
2	Nituty Cookies	Jl. Terusan Jalan Jakarta 430 Antapani-Bandung	<ul style="list-style-type: none"> • Putri Salju Mede • Black Gouda
3	Princess Cake	Jl. Cihampelas No. 120, Tamansari, Bandung Wetan, Kota Bandung	<ul style="list-style-type: none"> • Putri Salju • Chocolate Cookies
4	Ina Cookies	Jl. Bojong Koneng Atas No. 8b, Sukapada	<ul style="list-style-type: none"> • Coklat Mede • Almond Green Tea • Black Lady
5	Kartika Sari	Jl. Haji Akbar No.4 Pasir Kaliki, Cicendo	<ul style="list-style-type: none"> • Nastar • Filipino Cookies • Putri Salju • Lidah kucing

Sumber : data diolah, Februari 2018

Menurut tabel 1.4 yang telah disajikan dapat ditarik kesimpulan dari beberapa contoh toko oleh-oleh Bandung, keseluruhan tempat tersebut menjual produk cookies bercita rasa manis pada umumnya. Produk yang ditawarkan pada dasarnya memiliki bentuk dan pengemasan yang sama.

Bahan dasar untuk membuat cookies terdiri dari margarine, telur, gula dan tepung. Tepung yang biasanya di gunakan adalah tepung terigu, dilihat dari kebutuhan penjualan produk pastry, masih tingginya konsumsi terigu di kota Bandung.

Tanzia Nabila Riyuza, 2018

INOVASI PRODUK COOKIES DENGAN TEPUNG BIJI NANGKA SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Terigu memiliki protein gliadin dan glutein yang dapat membentuk kue, tepung terigu ini merupakan olahan gandum yang mempunyai komponen terbesar pati. Gluten berfungsi untuk membuat karakter sebuah cookies yang diinginkan, hal tersebut menunjukan bahwa peran gluten pada cookies sangat kecil. Sehingga substitusi tepung terigu dengan tepung *non* terigu dapat dikembangkan. Salah satu tepung yang dapat digunakan untuk pengganti tepung terigu adalah tepung berbasis panganan lokal.

Bahan baku terigu adalah gandum, gandum hanya tumbuh di negara subtropis, sedangkan Indonesia merupakan negara tropis yang masih tinggi tingkat kebutuhan akan tepung terigu.

Pemerintah selama ini berupaya memenuhi kebutuhan tersebut dengan mengimpor dari luar negeri. Upaya yang dapat dilakukan untuk mengurangi ketergantungan terhadap impor barang adalah memanfaatkan bahan pangan lokal. Indonesia dengan berjuta panganan lokal yang mempunyai potensi tersimpan didalamnya dapat mengurangi atas ketergantungan ini. Berikut dibawah ini merupakan data impor gandum dari berbagai asal negara pada tahun 2016 :

Tabel 1.5 Data Impor Gandum Indonesia Menurut Asal Negara Tahun 2016

No	Nama Negara	Jumlah (Juta Ton)
1	Australia	3.500.000
2	Ukraina	2.500.000
3	Lainnya	1.800.000
4	Kanada	1.700.000
5	Amerika Serikat	938.000
6	Bulgaria	117.500
7	Moldova	63.100
8	Uruguay	12.400
9	Rusia	991,2
	Total	10.631.991,2

Sumber : Data Publish,2018

Berdasarkan tabel 1.5 terlihat bahwa konsumsi gandum di Indonesia cukup tinggi, data impor gandum terbesar berada pada negara Australia yaitu 3.500.000 ton, dengan jumlah total impor gandum

Tanzia Nabila Riyuza, 2018

INOVASI PRODUK COOKIES DENGAN TEPUNG BIJI NANGKA SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Indonesia menurut asal negara sebesar 10.631.991,2 ton pada tahun 2016.

Pemanfaatan bahan pangan lokal merupakan kunci untuk terhindar dari ketergantungan tersebut. Terdapat bahan pangan yang berpotensi untuk mengurangi penggunaan tepung terigu, yaitu biji nangka yang dapat diolah dengan cara perebusan lalu pengeringan dan penggilingan untuk dijadikan bahan pengganti atau substitusi tepung terigu.

Berikut produksi tanaman buah nangka tahunan tahun 2014 – 2015 di Indonesia, terdapat pada tabel di bawah ini :

Tabel 1. 6 Rekapitulasi Tanaman Buah Nangka Tahunan Tahun 2014 - 2015

No	Nama Buah	Produksi (ton)		Pertumbuhan (%)
		2014	2015	
1	Nangka/Cempedak	644.296	699.495	8,57

Sumber : Statistik Tanaman Buah-Buahan dan Sayuran Tahunan Indonesia, 2017

Menurut tabel 1.6 yang disajikan terlihat bahwa produksi buah nangka pada tahun 2014 sebesar 644.29 ton dan mengalami peningkatan pada tahun 2015 sebesar 699.495 ton. Sehingga mewakili pertumbuhan buah-buahan dan sayuran di Indonesia sebesar 8,57 %.

Nangka merupakan beberapa jenis buah yang banyak di tanam di daerah tropis. Tanaman ini berasal dari negara India bagian selatan kemudian dapat menyebar ke daerah tropis termasuk Indonesia. Pohon nangka dapat kita lihat di berbagai daerah di Indonesia. Konsumsi yang pada umumnya di dimanfaatkan oleh masyarakat merupakan buahnya saja, padahal terdapat nilai gizi yang terkandung di dalam biji buah nangka.

Berikut merupakan data produksi dan banyaknya tanaman nangka yang menghasilkan menurut tiga (3) Provinsi penghasil terbesar di Indonesia pada tahun 2015, terdapat pada tabel dibawah ini :

Tabel 1.7 Produksi dan Banyaknya Tanaman Nangka yang Menghasilkan menurut Provinsi Tahun 2015

Tanzia Nabila Riyuza, 2018

INOVASI PRODUK COOKIES DENGAN TEPUNG BIJI NANGKA SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

No	Provinsi	Triwulan I		Triwulan II	
		Tanaman yang Menghasilkan (Pohon)	Produksi (Ton)	Tanaman yang Menghasilkan (Pohon)	Produksi (Ton)
1	Jawa Tengah	637.077	22.735	512.896	19.284
2	Jawa Timur	452.726	23.152	329.660	17.389
3	Jawa Barat	455.725	17.436	292.720	11.328

Sumber : Badan Pusat Statistik

Berdasarkan tabel 1.7 diatas, merupakan tiga (3) Provinsi penghasil dan produksi terbesar buah nangka di Indonesia. Produksi tersebut menduduki pulau Jawa Tenggara dengan produksi terbesar pertama pada triwulan I dan II dengan jumlah 42.019 ton, pulau Jawa Timur dengan produksi terbesar kedua pada triwulan I dan II dengan jumlah 40.541 ton, dan pulau Jawa Barat dengan produksi terbesar ketiga pada triwulan I dan II dengan jumlah 28.764 ton di Indonesia.

Pengolahan yang di lakukan oleh masyarakat biasanya hanya memanfaatkan buahnya saja, masih jarang masyarakat mengolah biji nangka untuk menjadi bahan dasar pembuatan *pastry*. Biji nangka dapat diolah menjadi tepung sehingga dapat mengurangi ketergantungan terhadap penggunaan tepung terigu dikarenakan bahan dasar dari tepung terigu adalah gandum, gandum tumbuh di Negara sub tropis sedangkan Indonesia merupakan Negara tropis yang masih tinggi penggunaan tepung terigu. Berikut merupakan data kandungan gizi biji nangka dan gandum terdapat pada tabel dibawah ini :

Tabel 1. 8 Data Perbandingan Komposisi Gizi Biji Nangka dan Gandum Per 100 Gr

Komponen Gizi	Biji Nangka	Gandum
Energi (kkal)	165 kalori	357 kalori

Tanzia Nabila Riyuza, 2018

INOVASI PRODUK COOKIES DENGAN TEPUNG BIJI NANGKA SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Protein (g)	4,2 gram	14 gram
Lemak (g)	0,1 gram	2,5 gram
Karbohidrat (g)	36,7gram	71 gram
Kalsium (mg)	33 mg	16 mg
Fosfor (mg)	200 mg	106 mg
Besi (mg)	1 mg	1,2 mg
Air (g)	57,7 gram	12 gram
Mineral	1,3 gram	0,59 gram

Sumber : Daftar Komposisi Bahan Makanan

Berdasarkan tabel 1.5 yang telah disajikan bahwa nilai gizi yang terdapat pada biji nangka mempunyai beberapa keunggulan dengan gandum, keunggulan tersebut dilihat pada nilai kandungan fosfor, air dan mineral.

Biji nangka cukup jarang diolah menjadi bahan pembuatan *pastry* terutama olahan tepung, namun kandungan yang ada tidak kalah terhadap gandum, yang merupakan bahan dasar dari tepung terigu. Kedepanya tepung biji nangka dapat di jadikan sebagai pengganti atau substitusi tepung terigu.

Beragamnya hasil olahan pangan membuat masyarakat sadar, dan peduli akan kesehatan tubuh dengan apa yang dikonsumsi, tak banyak masyarakat yang selektif dengan apa yang mereka makan. Untuk itu diadakanya inovasi cookies dengan memanfaatkan panganan lokal yang masih jarang diolah menjadi produk *pastry*, dan mempunyai nilai tambah bahwa cookies ini aman di konsum oleh seorang vegetarian.

Berdasarkan latar belakang dan uraian di atas, penulis ingin membahas dan melakukan penelitian dengan judul “ **Inovasi Produk Cookies Dengan Tepung Biji Nangka Sebagai Subtitusi Tepung Terigu Berbasis Daya Terima Konsumen**”

Tanzia Nabila Riyuza, 2018

INOVASI PRODUK COOKIES DENGAN TEPUNG BIJI NANGKA SEBAGAI SUBTITUSI TEPUNG TERIGU BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

1.2 Rumusan Masalah

Dari uraian diatas maka penulis mengajukan beberapa masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana standar pembuatan tepung biji nangka yang baik ?
2. Bagaimana standar resep *cookies* dengan substitusi tepung biji nangka ?
3. Bagaimana daya terima konsumen terhadap *cookies* dengan substitusi tepung biji nangka?
4. Bagaimana standar harga jual *cookies* dengan substitusi tepung biji nangka?

1.3 Tujuan Penulisan

Tujuan dari penulisan proposal skripsi ini diantaranya :

1. Untuk mengetahui standar pembuatan tepung biji nangka
2. Untuk mengetahui standar resep *cookies* dengan substitusi tepung biji nangka .
3. Untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap *cookies* dengan substitusi tepung biji nangka. dalam dunia kuliner

4. Untuk mengetahui standar harga jual *cookies* dengan substitusi tepung biji nangka.

1.4 Manfaat Penulisan

Manfaat pada penelitian ini di bagi menjadi dua manfaat yang terdiri dari :

1. Manfaat Teoritis
Penelitian ini diharap dapat memberikan informasi dan menambah ilmu inovasi produk terutama pada cookies.
2. Manfaat Personal

Dapat memberikan pemikiran dan ide baru dalam mengolah pangan dengan harapan dapat memberikan motivasi pada masyarakat khususnya yang berkecimpung dalam dunia kuliner